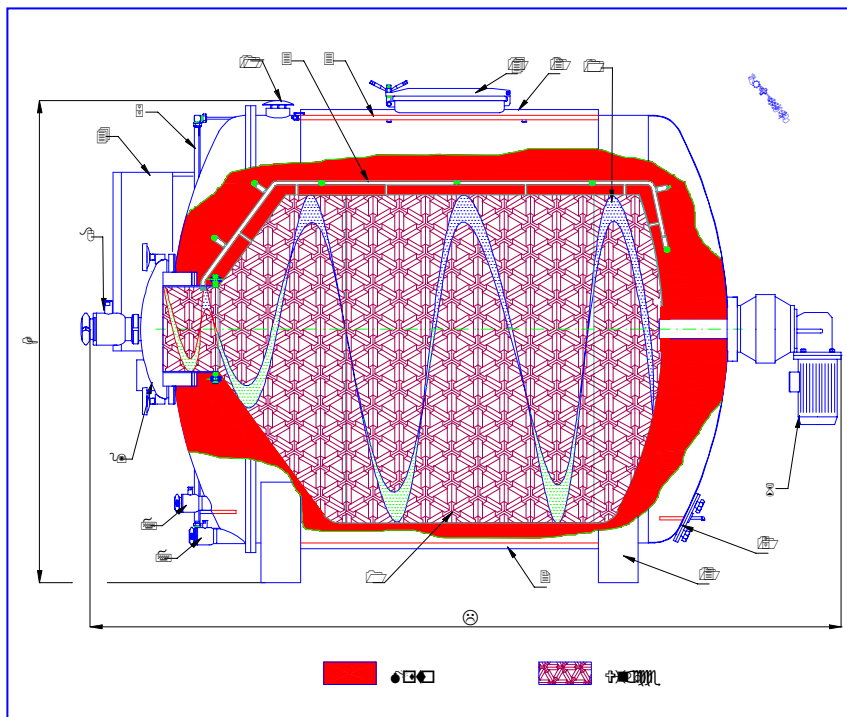


CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

VINIFICATEUR A CHAPEAU SUBMERGE "GIOIELLO"

LEGENDE – ACCESSOIRES DE SERIE

| | |
|----|--------------------------------------|
| 1 | Panier grillagé |
| 2 | Réceptacle externe |
| 3 | Conduit de lavage |
| 4 | Cadre électrique en inox |
| 5 | Règle de niveau |
| 6 | Groupe moto réducteur |
| 7 | Valve de vidange du mout |
| 8 | Valve de remplissage du raisin foulé |
| 9 | Porte - vendange pour marc |
| 10 | Cochlée interne |
| 11 | Soupape |
| 12 | Thermorégulation calorifugée |
| 13 | Jupe d'appui |
| 14 | Porte d'inspection supérieur |
| 15 | Porte d'inspection inférieur |
| | Macro oxygénateur |
| | Dégustateur |
| | Sonde thermométrique |
| | Inverter |



| CAPACITE' | | DIMENSIONS | | | | | Diam. bouche de vidange | Valve Remplissage | Valve pour vidange | Superf. d'échange thermique | Poids TOT |
|-----------|--------|-----------------|-------------|-----------------|-----------------|------------------|-------------------------|-------------------|--------------------|-----------------------------|-----------|
| Nom. | Réelle | Diamètre cuve Ø | Cylindre Hc | Hauteur Ht / Hm | Largeur Gt / Gm | Longueur Lt / Lm | | | | | |
| hl | hl | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | mm | m² | kg |
| 45 | 47 | 1600 | 2000 | 1785 / 1905 | 1700 / 1700 | 3050 / 3450 | 620 | GAR80 | GAR100 | 7,24 | 1120 |
| 90 | 91 | 2150 | 2000 | 2345 / 2450 | 2250 / 2250 | 3400 / 3700 | 620 | GAR80 | GAR100 | 10,13 | 1780 |
| 125 | 127 | 2150 | 3000 | 2345 / 2450 | 2250 / 2250 | 4400 / 4700 | 798 | GAR80 | GAR100 | 10,13 | 2880 |
| 175 | 175 | 2500 | 3000 | 2695 / 2800 | 2600 / 2600 | 4500 / 4800 | 798 | GAR80 | GAR100 | 15,71 | 3340 |
| 180* | 182 | 2150 | 4500 | 2345 / 2450 | 2250 / 2250 | 5900 / 6200 | 798 | GAR80 | GAR100 | 16,89 | 3910 |
| 255 | 259 | 3000 | 3000 | 3245 / 3350 | 3100 / 3100 | 4700 / 5000 | 798 | GAR80 | GAR100 | 18,85 | 5760 |
| 365 | 365 | 3000 | 4500 | 3245 / 3350 | 3100 / 3100 | 6250 / 6550 | 798 | GAR80 | GAR100 | 23,56 | 8470 |

(* conçu pour container)

Options :

Valve de surpression pour remplissage du raisin foulé

Trémie de chargement du raisin.

Echelle et passerelle accès à la(es) porte(s) supérieure(s) ($\Delta H = +920$ mm).

Revêtement calorifugé en finition bouchonnée ou satinée.

Système pour l'extraction des pépins.

Installation CIP (prix à évaluer en fonction des exigences).

Bac et couvercle standard en AISI 316L extra 3% (cod. 113080***).

Groupe CO₂ constitué d'une porte supérieure de chargement, d'une valve de sécurité ajustable, d'un manomètre, de valves à boules pour chargement et vidange anhydrides.

Cadre électrique contrôlé du PLC et prédisposé pour le contrôle à distance.

Porte supérieur supplémentaire de chargement en AISI 304 ou 316L extra 16 % (exclus 45 e 90hl).

